

Certified Chef Executive



Certified Chef Executive (CChE)

Πιστοποιημένος Αρχιμάγειρας



Certified Chef Executive (CChE) Πιστοποιημένος Αρχιμάγειρας

“Η ανακάλυψη ενός καινούργιου πιάτου συνεισφέρει περισσότερα στην ανθρώπινη ευτυχία από την ανακάλυψη ενός καινούργιου αστεριού.”

Jean Anthelme Brillat-Savarin, 1755-1826, Γάλλος περιώνυμος μπον βιβέρ

Η χώρα μας θεωρείται ότι κατέχει μια από τις αρχαιότερες και πιο εύγευστες γαστριμαργικές παραδόσεις στον κόσμο, με μια παράδοση γεύσεων, αρωμάτων, υλικών και τεχνοτροπιών που ξεκινά από τα προϊστορικά χρόνια και φθάνει μέχρι σήμερα. Οι αρχαίοι Έλληνες αρχιμάγειρες θεωρούνται από τους πρώτους που πειραματίστηκαν με τα υλικά και τους τρόπους παρασκευής αυτών, καθώς αυτοί ανακάλυψαν μεθόδους μαγειρικής και δίδαξαν στον κόσμο τα μυστικά της μαγειρικής.

Η μοντέρνα κουζίνα βασίζεται στις αρχές της παλαιάς και λαμβάνει σήμερα υπόψη τις γνώσεις της φυσιολογίας της διατροφής και τις γευστικές απαιτήσεις της διεθνούς κουζίνας.

Ο «Αρχιμάγειρας» ή «chef de cuisine» είναι η πιο δημοφιλής σταδιοδρομία στη βιομηχανία της μαγειρικής και είναι ουσιαστικά ο «προϊστάμενος» μίας επαγγελματικής κουζίνας, οποιασδήποτε επισιτιστικής μονάδας. «Μαγειρικοί καλλιτέχνες» έχουν κοσμήσει πολλές κουζίνες, τόσο του δημόσιου όσο και του ιδιωτικού τομέα. Κατά τη διάρκεια των ετών, αυτό το επάγγελμα έχει επιτύχει ένα υψηλό κύρος και υψηλές απολαβές.

Γιατί ACTA

Η ACTA, σε συνεργασία με την Ομοσπονδία Αρχιμαγείρων Ελλάδος, κατανοώντας πλήρως τη σημασία της πιστοποιημένης γνώσης στη σύγχρονη αγορά εργασίας, δημιούργησε την πρωτοποριακή, για τα ελληνικά δεδομένα, πιστοποίηση «Certified Chef Executive» (CChE).

Η πιστοποίηση αυτή είναι ιδανική για κάθε επαγγελματία αρχιμάγειρα που θέλει να ξεχωρίσει, έχοντας ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στο χώρο του. Το πιστοποιητικό CChE συνοπογράφεται από την ACTA και την Ομοσπονδία Αρχιμαγείρων Ελλάδος

Το CChE πιστοποιεί ότι ο υποψήφιος είναι σε θέση να γνωρίζει:

- Κανόνες υγιεινής, ασφάλειας και μεταφοράς - Νομοθεσία
- Κανόνες και μέθοδοι μαγειρικής τέχνης
- Κανόνες σύνθεσης, σύνταξης και παρουσίασης εδεσματολογίου (μενού) και κάρτας εστιατορίου
- Τροφογνωσία-Εμπορευματογνωσία
- Κανόνες σύνταξης προγράμματος εργασίας προσωπικού
- Στοιχεία εργατικής νομοθεσίας
- Τυπικές διαδικασίες της επιχείρησης για τη θεώρηση του προγράμματος εργασίας του προσωπικού
- Τεχνικές συνέντευξης πρόσληψης προσωπικού
- Μέθοδοι και τεχνικές εκπαίδευσης ενηλίκων
- Τεχνικές επίβλεψης του προσωπικού
- Τεχνικές καθοδήγησης προσωπικού
- Βασικούς τρόπους επιβράβευσης του ανθρώπινου δυναμικού
- Βασικά κριτήρια επίδοσης εργατικού δυναμικού
- Διαχείριση κόστους τροφίμων
- Σχεδιασμός αναγκών και εξοπλισμού κουζίνας

Στόχος του προγράμματος είναι:

Η επαγγελματική στήριξη και ανάδειξη της ειδικότητας του Αρχιμάγειρα με ποιοτικούς όρους. Ο πιστοποιημένος είναι

υπεύθυνος για όλη τη λειτουργία της κουζίνας/μαγειρείου. Παράλληλα είναι υπεύθυνος για την καλή απόδοση της κουζίνας, κατανέμοντας δίκαια τις εργασίες του προσωπικού και συντάσσοντας το ωράριο εργασίας.

Σε ποιους απευθύνεται

Το CChE απευθύνεται σε έμπειρους επαγγελματίες Αρχιμάγειρες οι οποίοι μπορούν να πιστοποιήσουν τις γνώσεις που έχουν αποκτήσει με την πάροδο του χρόνου στο συγκεκριμένο αντικείμενο. Απαραίτητη προϋπόθεση για τη συμμετοχή στις εξετάσεις είναι η δεκαπενταετής προϋπηρεσία ως Αρχιμάγειρας ή τακτικό μέλος Λεσχών Ομοσπονδίας Αρχιμαγείρων Ελλάδος.

Το CChE είναι ένα πιστοποιητικό το οποίο παρέχει στον κάτοχό του:

- Έγκυρη απόδειξη των γνώσεων που διαθέτει για να ασκεί το επάγγελμά του
- Βελτίωση του επιπέδου των παρεχόμενων υπηρεσιών
- Απόκτηση ενός εφοδίου για την επαγγελματική αποκατάσταση και καταξίωση κάθε μάγειρα.

Η Εξεταστέα Ύλη περιλαμβάνει τις ακόλουθες 8 ενότητες:

1. Γνώσεις για ποιοτικό έλεγχο και υγιεινή τροφίμων
2. Αξιοποίηση και κοστολόγιο τροφίμων
3. Οργανωτική δομή κουζίνας
4. Επικοινωνιακή ικανότητα
5. Επιμόρφωση - δια βίου μάθηση
6. Κατάρτιση κάρτας και στόχοι
7. Προβολή ελληνικής γαστρονομίας
8. Κριτήρια επιλογής προσωπικού